

## RESEARCH OUTPUTS / RÉSULTATS DE RECHERCHE

### **Beurre d'Ardenne, épeautre et autres produits wallons : davantage d'AOP et d'IGP avec et pour les producteurs wallons**

Aucuit, Natacha; Parmentier, Isabelle; Tielemans, Magali; Sindic, Marianne; Louppe, Hélène

*Published in:*  
Le Sillon Belge

*Publication date:*  
2015

*Document Version*  
Première version, également connu sous le nom de pré-print

[Link to publication](#)

*Citation for pulished version (HARVARD):*

Aucuit, N, Parmentier, I, Tielemans, M, Sindic, M & Louppe, H 2015, 'Beurre d'Ardenne, épeautre et autres produits wallons : davantage d'AOP et d'IGP avec et pour les producteurs wallons', *Le Sillon Belge*, p. de 6 à 7.

#### **General rights**

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

#### **Take down policy**

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.



ARDENNE, ÉPEAUTRE ET AUTRES PRODUITS WALLONS

# Intage d'AOP et d'IGP et pour les producteurs wallons

ns géographiques apportent aux produits  
re une protection et une reconnaissance  
es placer sur le devant de la scène.

leurs mois, la Cel-  
i aux Indications  
ques (CAIG) tra-  
riat avec le Col-  
urs et avec le sou-  
nie, sur différents  
de de protection  
des produits wal-  
nent la réactuali-  
d'Ardenne AOP  
origine protégée)  
de mise en valeur  
ar une demande  
n géographique  
a farine issue de  
la réussite de ces  
rimordial que les  
ent parties pre-  
jets et participent  
réalisation.

ouvelle  
pour l'AOP  
Ardenne » !

denne AOP existe  
vec le Fromage de  
istitue l'une des  
nes.  
e européenne ul-  
de protéger un  
r dans une région  
'est basée sur un  
es précis et rigou-  
utes les étapes de  
produit en ques-  
t le lien fort entre  
terroir.  
rdenne AOP, issu

de lait provenant uniquement de la  
zone « Ardenne » telle que définie  
dans le cahier des charges, en est un  
digne représentant et met en valeur  
toute la filière lait de la région. Il  
est important en effet de parler en  
termes de filière pour ce type de  
produit, la qualité du Beurre d'Ar-  
denne AOP dépendant hautement  
de la qualité du lait dont il est issu.  
Le lien au terroir, élément essentiel  
pour une AOP, fut historiquement  
basé sur le pâturage des vaches  
dans des prairies comportant une  
flore typiquement ardennaise. Le  
lait ainsi produit comportait un  
profil en acides gras particulier qui  
se retrouvait dans le beurre et lui  
donnait certaines de ses particula-  
rités.

Depuis 1984, les pratiques d'éle-  
vage ont évolué, de même que les  
troupeaux de vaches laitières. Les  
principaux changements ont eu  
lieu au niveau des races et de l'alim-  
entation. Le Beurre d'Ardenne  
AOP nécessite donc une révision  
afin d'attester que le cahier des  
charges, la méthode de production  
et le produit fini soient toujours en  
adéquation. C'est dans cet objectif  
que la Wallonie finance, depuis un  
an, un projet de recherche réunis-  
sant deux institutions, le Centre  
wallon de recherches agronomiques  
(Cra-w) ainsi que Gembloux Agro-  
Bio Tech (Université de Liège).

Le groupe de recherche a égale-  
ment pour objectif de redynamiser  
la filière Beurre d'Ardenne AOP et



L'AOP beurre  
d'Ardenne  
existe depuis  
1984.  
Des projets sont  
en marche pour  
revalider et  
redynamiser  
cette AOP au  
bénéfice de  
toute la filière  
lait de la région.

de favoriser le dialogue entre les  
acteurs industriels (laiteries et  
beurreries) et les agriculteurs, pro-  
ducteurs de lait. Le groupement de  
producteurs, porteur et responsable  
du dossier, doit être réactivé et s'ou-  
vrir aux agriculteurs, acteurs im-  
portants de la filière.

Les chercheurs vont donc à la  
rencontre des agriculteurs pour  
comprendre leur conception de  
l'AOP et la motivation qu'ils ont à la  
voir perdurer (voir encadré 3). Une  
réunion d'information sera pro-  
chainement organisée (courant du  
mois d'octobre 2015) afin d'expli-  
quer à tous le(s) rôle(s) qu'ils  
peuvent jouer dans ce projet.

## Une IGP pour l'épeautre ?

Le grand épeautre, *Triticum  
spelta*, qui se distingue de son cou-  
sin, le petit épeautre, *Triticum  
monococcum*, possède en effet  
toutes les caractéristiques pour bé-  
néficier d'une IGP. En plus de spé-  
cificités organoleptiques et nutri-  
tionnelles bien reconnues, il pos-  
sède un lien fort avec son terroir et  
est resté une céréale importante  
dans certaines régions de Belgique.

Une telle reconnaissance permet  
de valoriser et de protéger le pro-  
duit qui en bénéficie, ainsi que  
toute la filière qui le porte : agricul-  
teurs, meuniers et boulangers. Ce  
sont donc tous les acteurs de cette  
filrière qui recevront les fruits de  
cette protection. D'une part, l'ob-  
tention d'une IGP permet d'organi-  
ser une promotion spécifique d'un  
produit du terroir et de sensibiliser  
les consommateurs sur son carac-  
tère local. D'autre part, une plus-

L'un des principaux critères de  
la CAIG pour rédiger un dossier va-  
lable, est de travailler avec un  
maximum de producteurs concer-  
nés (ensemble des étapes de pro-  
duction de la farine). Cela, dans le  
but de prendre en compte toutes les  
données permettant de cerner au  
mieux les attentes, les contraintes  
et les points forts de la filière. C'est  
pourquoi, ladite cellule et le Collège  
des producteurs demandent aux  
producteurs qui désireraient s'im-  
plicher dans cette démarche IGP de  
répondre à une enquête via le site  
www.collegedesproducteurs.be.

## Davantage d'infos

Pour toute question : **Cellule  
d'appui aux indications géo-  
graphiques** : M. Sindic et M. Tie-  
lemans, ULg - Gembloux Agro-Bio  
Tech, tél. : 081/62.23.10, mti-  
lemans@ulg.ac.be ; I. Parmentier et  
N. Aucuit, Université de Namur,

## Cellule d'appui

La Cellule d'appui aux indica-  
tions géographiques (CAIG) a été  
créée en 2011 à la demande du  
Service public de Wallonie,  
Dgarne. Elle réunit deux disci-  
plines, la technologie agroali-  
mentaire et la recherche socio-  
historique, représentées respec-  
tivement par les universités de  
Liège-Gembloux Agro-Bio Tech  
et de Namur.  
Son objectif : soutenir les grou-  
pements de producteurs wallons  
désirant introduire une demande  
de reconnaissance de leur pro-



Les producteurs d'épeautre intéressés par une démarche de reconnai-  
sance de cette céréale comme indication géographique protégée sont  
invités à répondre à l'enquête renseignée ci-contre.

tél. : 081/72.41.81, natacha.au-  
cuit@unamur.ac.be ; **AOP  
Beurre d'Ardenne** : F. Deha-  
reng, Cra-w, tél. : 081/62.03.56,  
f.dehareng@cra.wallonie.be ; Ca-  
therine Bauraind, Collège des pro-  
ducteurs, bovins laitiers, tél. : 081/

24.02.45, catherine.bauraind@col-  
legedesproducteurs.be ; **l'IGP  
épeautre** : Hélène Louppe, Col-  
lège des Producteurs, grandes  
cultures, tél. : 081/24.02.44, he-  
lene.louppe@collegedesproduc-  
teurs.be.

## Appellation d'origine protégée : de nombreux avantages !

Les atouts d'une AOP sont mul-  
tiples ! Tout d'abord, cela protège  
le nom du produit contre toute  
usurpation ou allusion trompeuse  
dans l'ensemble de l'Union euro-  
péenne.  
Ensuite, elle lie intimement le pro-  
duit protégé à une zone géogra-  
phique et interdit toute production  
en dehors de cette zone. Cela per-  
met de maintenir en place les pro-  
ducteurs originaires de la zone

concernée et de maintenir la typi-  
cité du produit. En général, une  
AOP implique une plus-value éco-  
nomique sur le produit fini, qui se  
répartit entre les acteurs de la fi-  
lière contribuant à la différen-  
tiation du produit. L'AOP a un im-  
pact fort sur les consommateurs  
car elle est la garantie d'un pro-  
duit traditionnel et typique, res-  
pectant un schéma de production  
bien contrôlé.

## POMMES DE TERRE AU NORD-OUEST DE L'UE Production estimée en recul

Sur la base des éléments  
connus, et sous réserve de la mé-  
téo à venir, le Groupe des produc-  
teurs de pommes de terre du  
nord-ouest européen (Nepg,) es-  
time, en première analyse, la pro-  
duction totale 2015 des 5 pays  
concernés (Be, Fr, Al, Gb, Pb) à  
moins de 25 millions de tonnes,  
en recul de 12,4 % par rapport à  
2014, alors que la surface est en  
recul de 3,6 %. « Les rendements  
2015 pourraient s'approcher de  
la moyenne des 5 dernières an-  
nées, soit environ 47,4 t/ha. »

## La sécheresse pèse !

La récolte des hâtives alle-  
mandes pour l'industrie de la  
transformation a commencé avec

retard. La récolte devrait être  
bonne - entre 35 et 48 t/ha -, car  
une majeure partie des hâtives  
rhénanes est irriguée. La récolte  
des hâtives belges va également  
commencer, mais avec 3 semaines  
de retard car la sécheresse les a  
empêchés de grossir et de mûrir.  
D'après les prélèvements du Pca  
dans des parcelles d'Amora ayant  
77 jours de culture, les hâtives  
donnaient une moyenne 25 t/ha.

À la suite des prix très bas en  
2014-2015, de nombreux produc-  
teurs ont décidé de planter moins  
de pommes de terre. C'est parti-  
culièrement le cas des produc-  
teurs anglais qui ont planté 7,1 %  
de pommes de terre en moins. Les  
surfaces britanniques seront in-  
férieures à 100.000 ha, un niveau  
historiquement bas !

**Les 22 et 23 août 2015**  
**27<sup>e</sup> OLDTIMER FESTIVAL**  
**AEROPORT DE WEELE**  
**Samedi: ouvert de 10 à 18 heures**  
**Dimanche: ouvert de 10 à 17 heures**  
**Entrée: 7 € - PARKING: gratuit**  
**info: 0479/21 55 35**  
**www.hmck.be**

BR50138900/JSN-E

**PLAQUES ONDULÉES ETERNIT,  
LA PROTECTION IDÉALE**

À la recherche d'une couverture  
de toit à la fois efficace et  
esthétique ?

**Libramont**  
Nous sommes tous des enfants de la Terre  
du 24 au 27 juillet

**Eternit**

**Stand 29.11**

**Chapeau  
de paille  
GRATUIT**

Venez sur notre stand et complétez un bon  
pour avoir la chance de gagner chaque jour.